



Vin d'Equipe des Vignerons des Albères - La Colla



Domaine

Vin d'Equipe des Vignerons des Albères

Pays et région d'origine France - Roussillon

Dénomination IGP Côtes Catalanes



Couleur Rouge

Nom de la cuvée La Colla

Millésime NM (2023)

Cépages 100% Cinsault

Élevage Élevage en cuves inox.

Prix 9,80 €

9,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Implantés au sud de la France dans les Pyrénées-Orientales, ce groupement de viticulteurs créent au quotidien des vins représentatifs de ce département ensoleillé. Constitué de sols détritiques peu fertiles, ce vignoble fait la fierté de leurs vins Catalans. Situé dans un lieu atypique, le domaine traverse la vallée du Tech par le nord, il jonche la chaîne des Albères par le sud pour se limiter à l'est de la mer Méditerranée.

Caractéristiques du vin

Ce Cinsault Rouge est un vin élégant et rafraîchissant, idéal pour les amateurs de cépages méditerranéens. Ce vin se distingue par ses arômes voluptueux de fruits rouges frais, tels que la framboise et la cerise, complétés par des notes subtiles de fleurs et d'épices douces. En bouche, il offre une structure souple avec des tanins fins et une finale plaisante et persistante. A déguster un poil frais pour un plaisir maximal!

Consommation et garde

A carafier 10 minutes avant de le déguster. Vin sans sulfites mais net ! A boire avant 2026.

Température de consommation idéale: 13-15°C

Accord Mets vin:

Avec ce vin, pas de prise de tête. Apéritif, tomate mozza, charcuterie. Simple.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du cépage Malvoisie

La Malvoisie est un cépage ancien et rare, qui a traversé les siècles et s'est implanté dans diverses régions du bassin méditerranéen. Présent principalement en France, en Italie, en Espagne, et même dans certaines îles grecques, ce cépage connaît différentes variantes selon les terroirs. En France, La Malvoisie est particulièrement cultivée dans le Roussillon, où elle est également appelée "Tourbat". Historiquement oubliée, elle fait un retour en force grâce aux efforts des viticulteurs qui cherchent à valoriser ce cépage aux caractéristiques uniques.

La Malvoisie est plantée sur des sols pauvres et peu fertiles, principalement dans des zones ensoleillées comme les Pyrénées-Orientales. En France, les superficies dédiées à ce cépage restent modestes, avec seulement quelques centaines d'hectares, mais ces vignobles produisent des vins de grande qualité. L'Italie, et notamment la région de Sardaigne, fait également un usage notable de la Malvoisie, où elle est utilisée dans l'élaboration de vins doux. La Malvasia delle Lipari en Sicile, par exemple, produit des vins liquoreux exceptionnels. En Espagne, la Malvasía est cultivée principalement dans les îles Canaries, où elle bénéficie d'un climat unique pour offrir des vins doux au potentiel aromatique remarquable.

Les vins issus de la Malvoisie se distinguent par une finesse et une acidité marquée, deux qualités qui permettent à ces cuvées de vieillir en cave pendant plusieurs années. Les arômes évoluent avec le temps, passant des notes de fruits blancs et de fleurs fraîches à des saveurs plus complexes, voire épicées. Les vins de Malvoisie, qu'ils soient secs ou doux, sont souvent appréciés pour leur équilibre et leur élégance, en particulier avec des mets délicats tels que les poissons grillés, fruits de mer, ou fromages frais.

Malgré sa rareté, la Malvoisie a su s'imposer dans des appellations prestigieuses et séduire un public en quête de vins atypiques et authentiques. Avec un potentiel de garde qui peut atteindre 10 ans ou plus pour certaines cuvées, ce cépage est en passe de redevenir un acteur incontournable de la viticulture méditerranéenne.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be